



Saveurs La tisane, produit gastronomique, avec trois passionnées *Page D 5*



Le coin vert Des plantes pour contrer les problèmes environnementaux *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 JUIN 2017



KABANIA

Dormir dans les arbres chez Kabania



CAROLYNE PARENT

À l'abbaye Val Notre-Dame, située à Saint-Jean-de-Matha, les 19 moines de la communauté ont confectionné 170 000 chocolats l'an dernier. Frère Emmanuel (Cottineau) nous incite à la gourmandise avec son plateau de chocolats au noyer noir.

TOURISME LANAUDIÈRE

Inattendue de nature

La région mise sur ses particularités insoupçonnées pour charmer les visiteurs

Où peut-on apprendre à marier cœurs de quenouilles et prosciutto? Se frotter à la passion d'un ex-vidéaste *underground* pour l'art du bonsaï? Se retrouver attelé à un husky? Ah, si seulement le sieur de La Naudière voyait ce qui se passe sur ses anciennes terres...

CAROLYNE PARENT
à Saint-Jean-de-Matha

Flanquée des Laurentides et de la Mauricie, deux régions aux identités fortes, Lanaudière mise sur ses particularités insoupçonnées pour nous inciter à nous rapprocher d'elle.

Avec sa campagne publicitaire télévisuelle et sur le Web, Tourisme Lanaudière se livre d'ailleurs à une opération grande séduction présentement. «L'objectif est de positionner la région comme "l'insoupçonnée destination" afin de démontrer qu'elle constitue une option vacances de choix, mais méconnue», explique Eliane Larouche, du Service des communications de l'association touristique.

En ce qui me concerne, début juin, j'avais simplement envie de me mettre au vert pas trop loin de Montréal. Mais,

très rapidement, l'inattendu a pris le dessus dans ce vaste territoire agricole et forestier: je suis allée de surprise en surprise... Et c'est ainsi que je me suis retrouvée chez Kinadapt, à Rawdon.

Kinadapt, c'est une base de plein air où 88 huskys bossent hiver comme été. Elle a été fondée par Carole Turcotte, psychopédagogue de formation, et Peter Boutin, kinésiologue.

Avec leur fille Pamela, une athlète en devenir, ils partagent un grand amour de la nature et des chiens. «Notre mission, c'est de faire bouger le plus de gens possible, qu'ils soient sur deux jambes ou handicapés», dit Carole Turcotte, en ajoutant que, l'hiver, les personnes à mobilité réduite peuvent se balader dans des traîneaux à chiens conçus pour elles.

Ce dimanche-là, c'était un après-midi de cani-cross (ou cani-course) qui m'attendait. Et

me voilà attelée à Aria, une chienne fougueuse qui semble avoir très, très hâte de me montrer combien elle est plus rapide que moi.

Au fil des foulées dans le boisé, Pamela Turcotte Boutin m'explique que cette activité est pratiquée tant par les coureurs du dimanche que par les marathoniens de haut niveau.

L'apprécie également «tous ceux qui aiment les chiens mais n'ont pas le style de vie pour en avoir un, comme [l'humoriste] François Morency: ils viennent ici se ressourcer en leur compagnie».

Aria n'en finit plus de se retourner vers moi, l'air de dire: la madame n'aurait-elle pas envie de pousser la machine? J'obtempère, d'autant plus qu'il se mit à tomber des clous. Pour les deux prochains jours, ou presque.

VOIR PAGE D 3: LANAUDIÈRE

PLAISIRS

LA VITRINE



MAGAZINE

VÉLOMAG
Histoire du vélo
au Québec
Collectif d'auteurs
Hors-série, 2017
★★★1/2

On situe en 1874 l'esquisse du premier circuit cyclable de Montréal. Mais ce n'est

qu'au cours des 50 dernières années qu'un véritable réseau s'est installé au Québec. C'est entre autres ce qu'on apprend en feuilletant le numéro hors-série du magazine *Vélo mag*, que Vélo-Québec publie à l'occasion de l'anniversaire des 50 ans de l'organisation.

«Au début du XIX^e siècle, la pratique du vélo est bien marginale au Québec», écrit à ce sujet Florence Sara G. Ferraris dans l'un des articles de ce numéro. Aujourd'hui, Montréal est considérée comme l'une des villes d'Amérique où c'est le plus agréable de circuler à vélo.

Et Vélo Québec s'attribue, avec raison, une bonne partie du mérite de cet état de fait. Un texte du numéro spécial est d'ailleurs consacré à Gabriel Lupien, «le fier précurseur», père rédempteur qui a créé en 1967 la Fédération cyclotouriste provinciale, devenue en 1979 Vélo-Québec.

Les amateurs conserveront sans doute jalousement cette publication qui retrace le développement de l'industrie au Québec à travers ses grands noms, en même temps qu'elle dessine les enjeux de l'avenir de la pratique cycliste québécoise.

Caroline Montpetit



CARNET

HOCHELAGA IMAGINAIRE
EXPÉRIENCE/MÉMOIRE
La Traversée. Atelier
québécois de géopoétique
Collectif d'auteurs
Montréal, 2017, 55 pages
★★★

Errer dans les ruelles, se laisser happer par la poésie des lieux, le chant des oiseaux, les enfants à

vélo... les graffitis anticondos? Dans ce carnet où se mêlent comptes rendus déambulatoires, souvenirs amers de relations perdues et observations attendries, 14 auteurs relatent le Hochelaga qu'ils connaissent.

Cinquante-cinq pages de fragments de mémoire d'un quartier arpenté entre 2014 et 2016. La rue Ontario, ses *junkies*, ses bars à karaoké et ses vidanges éventrées sont source de beauté cachée dans ce recueil alliant textes et photos. Si les œuvres sont inégales, toutes font vivre ou revivre le quotidien d'un quartier ouvrier qui se laisse apprivoiser avec un certain temps.

Comme champ de recherche et création, la «géopoétique» établit un lien fondamental entre la création et l'environnement dans lequel l'artiste évolue. Si les textes de certains auteurs sélectionnés tombent dans une mielleuse naïveté (*Dentellières*, de Camille Brunet-Villeneuve, ou encore *Bestiaire*, de Denise Brassard), ils parviennent tous à faire saisir le port créateur d'un contexte comme Hochelag'. Il faut voir au-delà du visuel, qui manque un peu de professionnalisme.

Sophie Chartier

FRANCE

Créé à Montréal en 1994, l'événement s'est également implanté à Rio.

Un Mondial de la bière au pays du vin

Une première édition parisienne pour le festival d'origine québécoise

Paris — Cent brasseurs de 20 nationalités participeront, du 30 juin au 2 juillet, à Paris, au Mondial de la bière, festival d'origine québécoise qui essaime pour la première fois dans la capitale française, surfant sur l'essor des bières artisanales.

L'événement permettra au public de goûter quelque 500 bières et d'assister à des classes de maître.

Les participants, français pour la moitié, mais aussi britanniques, américains, canadiens et suisses, sont à 80 % des brasseurs artisanaux (moins de 10 000 hl par an), précise Luc Dubanchet, patron d'Omnivore, un festival célébrant «la jeune cuisine», et co-organisateur de l'événement.

L'ambition: «Créer un événement ouvert, rassemblant des publics très différents, dans une démarche de pédagogie», décrit ce gastronome, qui veut «faire progresser l'image de la bière» et juge qu'il y a en France «un

manque de culture assez flagrant» en la matière.

Le Mondial de la bière, créé à Montréal en 1994, s'est implanté également à Rio. Des éditions ont déjà eu lieu dans l'est de la France, à Strasbourg et à Mulhouse.

À Paris, l'événement sera accessible avec un laissez-passer de 12 euros pour une journée, sans compter le prix des dégustations. Les organisateurs espèrent attirer 10 000 visiteurs.

La France compte un millier de brasseries, dont la moitié se sont créées au cours des cinq dernières années.

Si elle est le 3^e pays européen en nombre de sites de production, elle reste l'un des plus petits de l'UE pour ce qui est du nombre de buveurs de bière, avec une consommation de 30 litres par an par habitant, selon des chiffres fournis par les Brasseurs de France.

Agence France-Press

BON VOYAGE

VOYAGES MALAVOY

DEMANDEZ NOTRE DÉPLIANT

QUARTIER ROSEMONT 514 593-1010
PROMENADE FLEURY 514 389-7777
ST-EUSTACHE 450 472-7112
QUÉBEC 418 650-2222
Sans frais 1 888 861-2485

DU 13 AU 28 SEPTEMBRE 2017
AU PAYS BASQUE
Séjour 14 jours
Randonnées pédestres
BIARRITZ - ST JEAN DE LUZ
SAN SEBASTIAN - BILBAO

En compagnie de François Dompierre

DU 8 AU 25 NOVEMBRE 2017
INDE
Circuit 18 jours - Maximum de 10 personnes
MUMBAÏ - UDAIPUR - JODHPUR - JAIPUR
RANTHAMBHORE - AGRA - VARANASI - DELHI

VOYAGES D'UNE VIE
Travel of a lifetime

TARIFS DE LA CROISIÈRE 2 POUR 1
• Comprend le vol au départ de Montréal •

comprend : Vol* et Internet illimité
plus une prime au choix :
8 excursions terrestres - GRATUITES
Forfait breuvages - GRATUIT
Crédit à bord de 800 \$US - GRATUIT

PRIME EXCLUSIVE : Pourboires prépayés GRATUITES

Légendes Polynésiennes
SAN DIEGO-PAPEETE - 18 jours
1^{er} novembre 2017 - REGATTA

À Partir de
7 289 \$ CA
par personne en occupation double (B2 - cabine avec balcon)

Validité de l'offre jusqu'au 30 juin 2017* sujet à disponibilité

VOYAGES D'UNE VIE
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

info@legroupevip.com | www.legroupevip.com

Partez À L'AVENTURE TOUT L'ÉTÉ!

BeItour vous amène ailleurs.

NEW YORK à partir de 205 \$*
départs : tous les vendredis

CHICAGO à partir de 589 \$*
départs : 28 juin, 26 juillet et 23 août

BOSTON à partir de 265 \$*
départs : 2, 9, 23 juin,
7, 14, 21, 28 juillet, 4, 11 et 18 août

WASHINGTON à partir de 359 \$*
départs : 15, 29 juin,
13, 27 juillet, 10 et 24 août

PHILADELPHIE à partir de 389 \$*
départs : 29 juin, 27 juillet et 17 août

Inclus : autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners*, guides accompagnateurs francophones. *Sauf à Philadelphie

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | **beltour.ca**

Voyages Simone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

DEJÀ 23 ANS!

Pour des voyages pas comme les autres. Souvent copié, mais jamais égalés. Des circuits clairs et ayant du contenu. Découvrez des lieux d'exception, à un rythme équilibré Accompagnés par des spécialistes De haut de gamme en histoire.

MAGNIFIQUE ÉGYPTE PHARAONIQUE - 18 JOURS 2 PLACES
Départ le 11 novembre au 28 novembre 2017
Repas, toutes les entrées, visites, hôtels 5*, bateau Lac Nasser
Groupe de 18 pers, bateau privé pour notre clientèle.
Autres départs : mars 2018 ouvert (voir promotions en cours)

MAGISTRALE RUSSIE ET SES VILLES D'ARTS - 21 JOURS 2 PLACES
Départ le 31 août au 20 septembre 2017
Moscou (3 nts), Anneau d'Or, Saint-Petersbourg (5 nts), Croisière de luxe (7 nts)
Autres départs : mai, juin 2018 ouvert

L'INDE DES GRANDS EMPIRE - 29 JOURS 4 PLACES
Départ du 2 au 29 novembre 2017. Petit groupe de 16 personnes
Circuit le plus complet : Rajasthan, Bengale Occidentale, Tamil Nadu, Kerala, Maharashtra
Autres départs : février 2018 ouvert (voir promotions en cours)

Magnifique circuit BEAUTÉS DE L'ITALIE DU NORD

Accompagné par le spécialiste de l'Italie, Fernando Spatoliano

Du 27 sept. au 11 oct. 2017

FORMULE TOUT COMPRIS
Incluant vin ou bière au repas ainsi que les pourboires aux guides

ÉLUE Meilleure agence spécialisée au Québec

TOUS LES DÉTAILS DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUISEDROUIN.COM 1 888 475-9992

Cet été venez visiter l'archipel des Îles Mingan

Voyages CoSte
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

INDE DÉPARTS DE GROUPES 2017-2018

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan
Du 07 novembre au 28 novembre 2017

RÉSERVEZ-TÔT
RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE

4 799\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 30 juin 2017
*Tarifs paiement par chèque

RESTE 2 PLACES

LES PLUS DU GROUPE VIP :
Accompagnateur de Montréal, Petit groupe, maximum 17 personnes, Guide accompagnateur francophone
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines, Tous les repas inclus, Hébergement hôtels catégorie 3* - 4* - 5*

Courriel : angie@legroupevip.com
Tél. : 514.844.3616 ou 1 877.887.7843 sans frais
Adresse : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal (QC).

LE GROUPE V.I.P.

POUR ANNONCER DANS CETTE SECTION, VEUILLEZ CONTACTEZ EVELYNE DE VARENNES AU 514 985-3454

PLAISIRS

TOURISME

À Saint-Alphonse-Rodriguez, l'insouçonné m'attendait entre autres chez Robert Smith. Il appert qu'après une longue carrière au deuxième sous-sol de Radio-Canada, le vidéaste eut grande envie de s'aérer à la campagne afin de donner libre cours à sa passion: l'art du bonsaï.



Détente dans le bois à La Source Bains nordiques.

LA SOURCE BAINS NORDIQUES

LANAUDIÈRE

SUITE DE LA PAGE D 1

Au spa dans le bois

«Oh, mais c'est quand il pleut que l'expérience du spa nordique est la plus agréable!» me dit-on à l'accueil de La Source, à Rawdon. Je connais la chanson: la nature est encore plus belle vernissée de pluie. Vous m'en direz tant! N'empêche que cet établissement de bains nordiques est vraiment d'une beauté... inespérée.

Toutes de bois et de verre, ses installations s'étagent sur un flanc du mont Pontbriand. Ici, des bassins dans lesquels on mijote à des températures variées. Là, des aires de détente, dont une chambre noire dotée de fauteuils à «zéro gravité».

Plus loin, une plateforme de yoga, un sentier de méditation et jusqu'à une aire de massage extérieure. Estela m'y a fait un bien fou sur fond de mélodie pluviale.

À Saint-Alphonse-Rodriguez, l'insouçonné m'attendait aussi chez Robert Smith. Il appert qu'après une longue carrière au deuxième sous-sol de Radio-Canada, le vidéaste eut grande envie de s'aérer à la campagne afin de donner libre cours à sa passion: l'art du bonsaï.

Avec sa conjointe, Suzanne Piché, il créa, il y a 20 ans, la Société du bonsaï et du penjing du Québec et se mit à importer d'Asie des arbres à sculpter de bonne qualité. «Vous avez un pionnier devant vous!» lance-t-il.

C'était avant qu'un Chinois ne l'exhorte à «créer des penjings à la québécoise». Depuis, il achète des mélèzes de la Côte-Nord!

Dans ses serres, il veille sur les sculptures arboricoles qu'on a laissées à ses bons soins, donne des cours aux amateurs et crée ses propres paysages en pot.

Aux curieux qui s'amènent au Centre d'interprétation, il fait visiter les installations et cause techniques de ligature comme dynastie Tang. Quant à



ROBERT SMITH

À la pépinière Gros Bec, l'Expobonsaï présente de beaux spécimens. À droite: avec les produits du Domaine Maurel-Coulombe, une ferme d'élevage artisanal de canards, on peut créer tout un plateau de bonnes choses à partager à l'heure de l'apéro!



CAROLYNE PARENT

Suzanne Piché, elle réalise de minibonsaïs d'accompagnement d'une grande délicatesse.

Douceurs monacales

En 2009, le développement d'Oka incite les moines trapistes à se relocaliser à Saint-Jean-de-Matha. «Il nous fallait retrouver le calme, la solitude et la nature», dit le frère Emmanuel (Cottineau).

À l'abbaye Val Notre-Dame, qu'a dessinée l'architecte Pierre Thibault, le vert s'invite d'ailleurs allègrement à l'intérieur.

Selon la Règle de saint Benoît, tous ceux qui se présentent à l'hôtellerie du monastère sont reçus comme le Christ en personne.

Je n'en demandais pas tant. Seulement, voilà: les 14 chambres étaient louées. Eh ben, ça, je ne m'y attendais pas! Comme quoi nous sommes plus nombreux qu'on le croit à rechercher le silence...

À Oka, les moines ont fait du fromage pendant 40 ans pour subvenir à leurs besoins et payer le compte de taxes. Ici, ils confectionnent des douceurs tels chocolats, caramel et gâteaux.

Avec le fruit de leurs cueillettes forestières, ils concoctent également des condiments

comme du sel aromatisé aux champignons homards.

Et ils transmettent leur savoir de la forêt et de la permaculture par une dizaine d'ateliers donnés jusqu'à la mi-octobre. Lors des activités culinaires, pétoncles au sirop de bouleau et cœurs de quenouilles au prosciutto sont au menu. Avouez que ça sort des sentiers gustatifs battus!

Glamping et cie

Au rayon du dodo alternatif en nature, Kabania est novateur. À Notre-Dame-de-la-Merci, en bordure du parc régional de la forêt Ouareau, Marie-Cristine Tremblay a voulu créer «une expérience d'hébergement à ambiance communautaire». Mission accomplie. Sa proposition? Dix maisonnettes dans les arbres et sept cabanitas haut perchées, celles-là conçues uniquement pour roupiiller.

Chaque type d'habitation est desservi par une aire de jeux, une aire de feu et des bâtiments communs abritant cuisine, salon et installations sanitaires. Voisin d'un réseau de sentiers totalisant 120 kilomètres traversé par la rivière Dufresne, le site forestier est bien invitant hiver comme été. Dommage que la madame dé-

teste le camping sous la pluie, aussi glam soit-il.

Finalement, c'est à Saint-Donat que j'ai logé, au domaine Grand R. «Si, en haut de la côte, il vous semble que vous êtes perdue, c'est que vous êtes arrivée!», dit la directrice, Miriam Hart. Ça augure bien pour qui veut la sainte paix! Les fans de la série *Le Chalet*, eux, auraient de suite reconnu... ledit chalet utilisé par l'équipe de Vrak.tv.

Avec ses trois lacs et ses 2500 acres, ce domaine, une propriété de la Compagnie immobilière Gueymard (tout comme les Lofts Redpath, à Montréal), a des allures de miniparc régional. D'autant plus qu'il avoisine une propriété sœur, la station de ski La Réserve.

Pour l'heure, il compte 28 unités d'habitation allant de chalets rustiques à une résidence super-luxueuse, en passant par des appartements à l'aménagement contemporain, ces derniers bordant le lac Bouillon. Un restaurant, un bar, une piscine intérieure et un aménagement extérieur dédié à la célébration de mariages donnent presque envie de dire «Oui!» Tout ça au milieu de nulle part et en même temps à proximité de Saint-Donat... «Ici, on ne vient pas magasiner mais plutôt relaxer, rêver et prendre l'air sans la jet-set de Tremblant», dit Miriam Hart.

De la ferme à la fourchette

Dans l'assiette lanauoise aussi, la surprise est au rendez-vous. À Saint-Donat, Chez Victor est un bistrot sans prétention où le chef Martin Dubuc donne dans le «fast-food urbain». Traduction: une cuisine de réconfort où les accompagnements sont des versions plus sophistiquées que

l'intérêt grandissant pour la région, dit-elle. Un exemple? *Val Saint-Côme* est devenu le nouveau *Saint-Sauveur!* Entre autres parce que s'y tient la Coupe du monde du ski acrobatique.

De retour à Saint-Jean-de-Matha, je m'arrête au Domaine Maurel-Coulombe, une ferme d'élevage artisanal de canards. L'endroit est idyllique. Derrière l'ancienne chaumière de feu Henri Bernard, chef français et Ricardo de son temps, Yvonne Maurel et Martin Coulombe bichonnent leurs volatiles qui s'ébattent en liberté (pas de cages ici).

Puis ils en tirent des produits exquis — foie gras, rillettes, terrines, magret farci de foie (génial!), cuisses confites, alouette — dont on peut s'approvisionner sur place.

Lorsque l'agricultrice cause de «gavage respectueux de l'animal», je suis sceptique. Mais lorsqu'elle m'explique, avec son charmant accent toulousain, qu'un canard peut avaler sans problème un poisson de 500 grammes tant son oesophage est extensible — «Ça ne lui fait pas mal», assure-t-elle —, ça remet les pendules à l'heure.

Et lorsqu'elle ajoute qu'elle masse ses canards pendant les huit minutes que dure l'opération, répétée pendant 14 jours, et qu'elle joint machinalement le geste à la parole, j'y crois, à son respect des oiseaux.

Un parcours d'interprétation particulièrement instructif et ouvert tous les samedis et dimanches d'été raconte la belle aventure du couple. Voilà qui n'a peut-être rien d'inattendu, mais qui permet de se rappeler que le bonheur est dans le réel.

Collaboratrice
Le Devoir

En vrac

Très courues, les expositions *Les natures mortes d'Ozias Leduc* et *Armand Vaillancourt*, au **Musée d'art de Joliette** jusqu'au 17 septembre. museejoliette.org

Très attendu, le **Festival de Lanaudière**, le plus grand festival de musique classique au pays, du 1^{er} juillet au 6 août. lanaudiere.org

Très convoitées, les créations arboricoles présentées à l'**Expobonsaï**, au Centre d'interprétation du bonsaï, à Saint-Alphonse-Rodriguez,

les 8 et 9 juillet prochains. bonsaiduquebec.com
Très populaire, la course à pied! En collaboration avec Mountain Equipment Coop, **Kinadapt** invite les coureurs de tous calibres sur ses sentiers, à Rawdon, le dimanche 27 août prochain. evenements.mec.ca
Renseignements: kinadapt.com, lasourcespa.com, bonsaigrosbec.com, abbayevalnotredame.ca, kabanica.ca, legrandr.ca, bistrochezvictor.com, domainemaurelcoulombe.com
Carolyne Parent était l'invitée de Tourisme Lanaudière.

HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!
Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages: Pyrénées, Italie, Baie Georgienne, Espagne, Vancouver...
Fins de semaine: Île aux Lièvres, Charlevoix, Maine...

randopleinair.com / 514-252-3330

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

CRÉATION

L'entreprise fabrique 15 000 parapluies par année, mais son patron espère doubler la production d'ici trois ans. Le Cherbourg est conçu en une variété de modèles. L'un peut résister à des vents de plus de 150 km/heure, un autre, protéger efficacement les élus de la pluie... mais peut-être pas des injures.

Le vrai Cherbourg

Comme un clin d'œil au film de Jacques Demy, un fabricant propose des parapluies de luxe

LOUISE GABOURY
à Cherbourg

Il y a *Les parapluies de Cherbourg*, le film mythique de Jacques Demy qui a remporté la Palme d'or au Festival de Cannes en 1964, mais aussi le parapluie de Cherbourg, un bel article de luxe fabriqué sur place. Il est ironique que, même s'il ne pleut pas tant que ça à Cherbourg, la ville soit associée à des images de parapluies.

Ce jour-là, le soleil brillait, mais il ventait suffisamment pour ne pas mettre en doute le fait que la ville soit située dans la deuxième région parmi les plus venteuses de France. Qu'à cela ne tienne, le parapluie de Cherbourg résiste non seulement à la pluie, mais également aux bourrasques.

Le parapluie de Cherbourg a vu le jour plus de 20 ans après la sortie du film. Son créateur, Jean-Pierre Yvon, a grandi dans la région, issu d'une famille de manufacturiers du cuir depuis le début du XIX^e siècle. Photographe basé à Paris, il a parcouru le monde avant de revenir, plein d'usage et raison dans la ville qui l'a vu naître.

Une marque et son écrivain

Rentré au pays avec des malles pleines de soieries et de bijoux, il ouvre une boutique de souvenirs exotiques avant de lancer le parapluie, clin d'œil et hommage au film de Demy, au tournage duquel il avait assisté enfant. Après 10 ans de sous-traitance, Jean-Pierre Yvon décide de fabriquer lui-même, à Cherbourg, ce parapluie de qualité.

«J'ai vendu ma maison, embauché cinq personnes et fait venir sur place un couple d'Italiens



Le créateur du parapluie de Cherbourg, Jean-Pierre Yvon, secondé par son fils Charles. À droite: l'article emblématique a vu le jour plus de 20 ans après la sortie du film *Les parapluies de Cherbourg* et se décline en une jolie palette de couleurs.

qui, en un mois, m'ont enseigné les ficelles du métier. Je voulais un beau produit, fait avec des matériaux nobles, le plus souvent français, mais également d'Italie et d'Angleterre et même du Japon.»

La manufacture a pignon sur le quai Alexandre III dans un prestigieux immeuble qui abritait auparavant la Banque de France. «La marque avait besoin de son écrivain», souligne Jean-Pierre Yvon. Son fils Charles, diplômé d'une école de commerce, le seconde désormais.

L'entreprise abrite maintenant une quarantaine



PHOTOS LOUISE GABOURY

de machines à coudre et emploie une quinzaine de personnes. Elle fabrique 15 000 parapluies par année, mais son patron espère doubler la production d'ici trois ans. Le modèle de base se détaille autour de 120 euros. Les modèles plus luxueux peuvent être fabriqués sur mesure en choisissant chacune des composantes du parapluie.

Résolument orienté vers le haut de gamme, le véritable Cherbourg se décline en une jolie palette de couleurs et une variété de modèles. L'un peut résister à des vents de plus de 150 km/heure, un

autre, protéger efficacement les élus de la pluie, mais peut-être pas des injures...

Quelques marques de luxe en font fabriquer à leur logo pour offrir de somptueux cadeaux d'entreprise. Des palaces les proposent à leurs clients. Pour des modèles exclusifs, le prix peut atteindre plus de 1000 euros. parapluiedecherbourg.com

Collaboratrice
Le Devoir

Un café culturel pur jus dans les Cantons-de-l'Est

Beat & Betterave, le cocktail musical d'un nouveau Frelighsburg au visage étonnamment jeune

DOMINIC TARDIF

«Tu vois les érables, là?» demande Éloïse Comtois Mainville, alors que nous discutons sur la terrasse du Beat & Betterave de Frelighsburg, le café culturel dont elle mène la destinée avec son chum, Ludovic Bastien.

Si on voit les érables? Il faudrait avoir un cœur de pierre et des yeux dangereusement myopes pour ne pas s'émerveiller devant ces deux majestueux monuments ligneux.

«Eh bien, ces érables-là, Yvon et Carmel, nos voisins, les ont

plantés en 1957», poursuit notre hôte en insistant sur 1957 moins par émoi horticole qu'afin que nous pesions bien le noble poids du mot «engagement», tel qu'elle l'envisage déjà malgré ses 27 ans.

Les érables des Lemaire sont pour le Beat & Betterave un étalon de mesure de ce qu'il reste à accomplir et de ce qu'il est possible de faire pousser, pour peu qu'on sache conjuguer des idées malmenées par l'époque comme la patience et l'effort.

Lui issu du monde de la musique, elle de celui de l'horti-

culture et des arts visuels, tous deux nés dans Lanau-dière, Éloïse et Ludovic s'installaient il y a deux ans, sous les regards incrédules, dans cette maison érigée en 1865.

Un village soumis aux allés et venues des touristes pourrait-il fournir l'oxygène nécessaire à la survie d'un lieu où l'on mange et boit pour une poignée de menue monnaie, et où se succèdent les soirées de contes, les projections de films et les grisants concerts de bonne musique?

«Au début, on nous traitait de dingues et, maintenant, on

fait presque partie des meubles», résume Éloïse, avant d'ajouter que le sous-sol de la maison a déjà abrité un casino clandestin. Autrement dit: les murs du Beat & Betterave connaissaient déjà les paris risqués.

Une kyrielle d'artistes

Tout Frelighsburg semblait réuni au Beat & Betterave le soir précédant notre jasette, alors que les très électriques Hay Babies transpiraient à grosses gouttes sur la minuscule scène que s'est appropriée, avec une affection inversement proportionnelle à sa grandeur, une kyrielle d'artistes de renom, dont Fred Fortin, Avec pas d'casque et Fanny Bloom.

Une (très suintante) foule parsemée de têtes blanches, de jeunes parents, ainsi que de quelques enfants dansait devant la visite acadienne, à quelques centimètres du visage des musiciennes, dans une intimité que permettent trop peu de salles au Québec.

Vers 23 h 30, Éloïse et Ludovic, derrière le comptoir, servaient toujours aux fêtards des gin-tonics à la betterave, leur cocktail emblématique (betteraves cultivées dans le jardin à l'arrière, of course).

Pas de répit pour les entrepreneurs néoruraux: en ce samedi matin, alors que Frelighsburg bâille encore un peu, Éloïse et Ludovic, en cuisine, travaillent déjà à préparer des falafels et à trancher des légumes.

«Quand tu regardes la démographie et les statistiques, c'est vrai que ça ne ressemble pas au coin idéal pour ouvrir un commerce», se rappelle Ludovic en évoquant les quelque 1100 habitants de cette bourgade que certains surnomment affectueusement Fribourg.

Il finira quand même par se laisser convaincre par sa blonde, dans le cœur de qui la région de Brome-Missisquoi occupait déjà une place; sa sœur fondait il y a plus de dix ans les Jardins de la Grelinette à Saint-Armand.

Une nouvelle garde

Et l'enthousiasme de la communauté, lui, finirait par confirmer leur intuition: Frelighsburg, déjà fertile en adresses ambitionnant de charmer le touriste, avait besoin d'un espace où pourraient se réunir les gens de la place, sans pour autant fermer la porte aux visiteurs.

«On peut dire qu'il y a présentement, dans les Cantons-de-l'Est, plein de jeunes qui arrivent, une sorte de nouvelle garde qui s'installe», observe

Ludovic en saluant ses amis de l'Épicerie-Café et de la ferme Les Carottés à Dunham, du Fournil du Capitaine Levain, une boulangerie artisanale à l'ancienne de Stanbridge East, ainsi que ceux de la Brouerie, une microbrasserie-auberge de Sutton.

«Saint-Armand, Dunham, Sutton, Stanbridge East et Frelighsburg, j'ai l'impression que c'est un seul et même gros village», observe Éloïse en célébrant l'esprit de corps de cette bande animée par une conviction ancienne voulant qu'une région frontalière sache toujours récompenser les esprits débrouillards et téméraires.

«Quand tu les comptes, c'est vrai qu'il n'y en a peut-être pas beaucoup, des gens de 35 ans et moins, mais on se connaît tous. On a tous en commun d'avoir une vision, on trouve toujours une façon d'arriver à nos fins. Mais ce sont surtout des gens qui savent que lorsque, en région, tu te roules les manches pour réaliser quelque chose, ça produit un effet immédiat, comme c'est impossible d'en produire un en ville.»

Collaborateur
Le Devoir



DOMINIC TARDIF

Défiant les sceptiques, Ludovic Bastien et Éloïse Comtois Mainville tiennent le café Beat & Betterave, où se produisent des artistes renommés et où l'on mange et boit pour une poignée de menue monnaie.

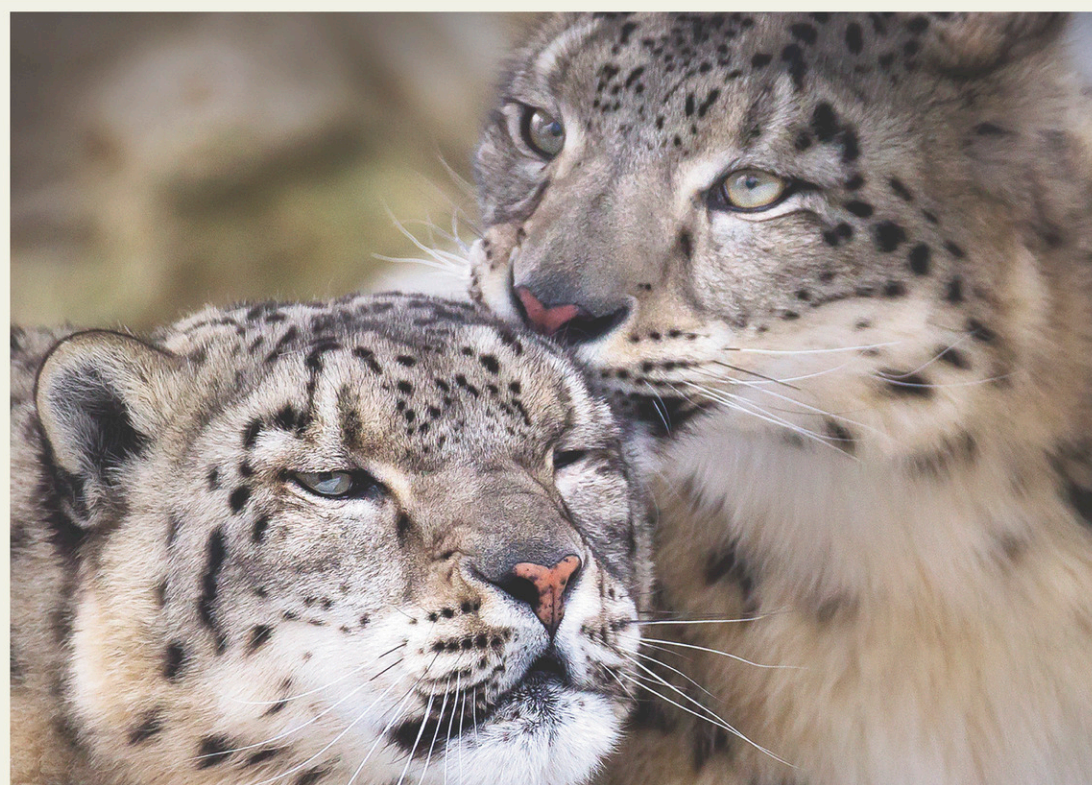
La vérité, c'est que *Le Devoir* vous dit merci.



Chaque semaine, vous m'écrivez pour me dire merci. Aujourd'hui, c'est à mon tour de vous dire MERCI!

JOSÉE
BLANCHETTE
CHRONIQUEUSE

jesoutiensLEDEVOIR.com



BERTRAND DUHAMEL

Animaux en direct

Une nouvelle caméra 360 degrés retransmet en direct et en tout temps les images HD et le son ambiant des gestes d'animaux du Zoo de Granby. Une association avec ICI Explora permet ainsi de contrôler le mouvement de la caméra à l'aide de son téléphone, son clavier ou sa souris pour voir jouer, manger et se reposer les bêtes dans leur habitat. L'horaire des collations et d'autres infos sont aussi fournis sur le site cameraexplora.explorati.ca. On pourra y voir le panda Kelly (jusqu'au 20 juillet), les jaguars Kuwan et Taïama (21 juillet au 20 août), les gorilles Jawara et Zwalani (21 août au 20 septembre) et les léopards des neiges Snowflake, Anna et Elsa (21 septembre au 31 octobre).

PLAISIRS

SAVEURS

Les acheteurs de tisanes sont-ils des sireteurs aux cheveux gris? Depuis l'ouverture de leur boutique en 2011, dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve, Karina et Nathalie servent une clientèle jeune. Des 20 ans et plus soucieux de ce qu'ils boivent et peuvent boire sans théine ni caféine.



Une tisane glacée de la tisanerie Mandala, une des nombreuses mutations de ce breuvage qu'on peut trouver dans le commerce d'Hochelaga-Maisonneuve.

La tisane, produit gastronomique

Rencontre avec trois passionnées des plantes

SOPHIE SURANITI



À la Saint-Jean, la coutume était d'aller cueillir différentes herbes médicinales réputées au top de leur forme après le solstice d'été. La tradition s'est perdue, mais pas les plantes et leurs vertus. Toutefois, on confine encore trop souvent les tisanes à leurs bienfaits thérapeutiques. Et si on les amenait ailleurs, dans une dimension plus gastronomique?

De sa Bretagne natale, Chantal Conan rêvait de fouler le sol canadien et de plonger ses sens dans cette immensité sauvage. Arrivée au Québec en 1996, cette mordue des plantes fait la connaissance de coureurs des bois, dont un qui la marquera particulièrement: «Cet homme qui ne savait ni lire ni écrire avait développé une écoute multisensorielle de la nature. En le suivant en forêt, je me suis mise à me sentir un peu comme une bête sauvage, avec les sens décuplés!»

Après plusieurs années de cueillette pour les autres, l'herboriste lance sa propre entreprise. Forêts et Papilles voit le jour en 2011 dans les Laurentides, son camp de base. Dès lors, Chantal se tourne vers une herboristerie plus axée sur la notion de plaisir, sur le goût. Fatigue, stress, digestion difficile... Oui, la tisane peut être un pansement sur un bobo. Mais en dehors de ses vertus médicinales s'offre une étendue de possibilités aromatiques et savoureuses.

Après avoir trouvé une plante indigène au meilleur de sa forme (comme tout bon professionnel qui pratique une cueillette sauvage éthique), Chantal cherche à faire perdurer les odeurs qui l'ont saisie dans le bois. Sans oublier l'aspect esthétique. «Le mélange de plantes séchées doit être merveilleusement beau et bon.» Agencement des couleurs, feuilles et pétales restés intacts... C'est à cela que se reconnaît une tisane de qualité.

Proposer des tisanes l'été peut sembler un défi. Pourtant, après une journée de forte chaleur, finir un repas par une tisane artisanale hyper rafraîchissante s'avère simple comme bonjour! Infusez le mélange quelques minutes, filtrez-le, laissez-le refroidir avant d'ajouter un peu de citron et du sirop d'érable; servez-le tout bien frais.

Cette recette de tisane estivale de Chantal est disponible sur son site foretsetpapilles.com. Pour remplacer les sodas ou toute autre boisson hypersucree, les tisanes ont tellement de potentiel! Avec un thé du Labrador qui est en fait une tisane et non un thé (lire l'encadré), Chantal suggère de le laisser infuser un peu plus longtemps, soit environ 15 minutes, puis de l'utiliser comme un bouillon pour cuire du riz ou du quinoa. On ajoute un peu de gras, de l'huile végétale ou du beurre, et on assaisonne au goût.

En cuisine, les tisanes peuvent aussi servir à déglacer. On procède comme pour une sauce au thé, mais on verse la tisane dans sa poêle au lieu du thé. Les tisanes peuvent donc servir... à toutes les sauces!

Aborder l'herboristerie différemment

Tisa-barre, tisa-boule, tisa-freeze... Karina Hammond et Nathalie Morand s'amuse à «tisaner» des recettes populaires. Aujourd'hui,

Le thé du Labrador? Une tisane!

Le thé du Labrador, aussi appelé lédon du Groenland ou thé velouté, est une plante à tisane et non une plante à thé. Pourquoi ce nom? Chantal Conan, de Forêts et Papilles, relate la petite histoire qu'un biologiste québécois lui a contée. Sur le bout de la langue toutefois, car certains récits se contredisent, et la période (était-ce en 1600 ou en 1700?) reste imprécise.

Des prospecteurs miniers se sont rendus dans le Labrador. Leur réserve de thé étant épuisée, les autochtones leur ont fait goûter le lédon du Groenland qu'ils faisaient infuser. Les prospecteurs ont trouvé leur succédané de thé, qu'ils ont rebaptisé «thé du Labrador». Une plante qui ne pousse pas uniquement au Labrador, mais partout dans l'hémisphère Nord...

c'est sous la forme d'un Mr. Freeze que je suce ma tisane artisanale biologique baptisée Roue de secours! Abricot, gingembre, hibiscus, stévia. Quelle belle idée d'ainsi ensacher des mélanges de plantes séchées!

Contrairement à Chantal Conan, les propriétaires de la tisanerie Mandala (tisaneriemandala.com) ne cueillent pas. Mais les deux entreprises ont comme point commun d'aborder l'herboristerie différemment, plus «goûteusement», et de ne travailler qu'avec des produits de qualité. La tisanerie Mandala s'approvisionne localement en plantes biologiques auprès d'entreprises d'herboristerie faisant office de distributeur (pour certaines plantes importées, comme l'hibiscus) ou de petits cultivateurs.

Les acheteurs de tisanes sont-ils des sireteurs aux cheveux gris? Depuis l'ouverture de leur boutique en 2011, dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve, Karina et Nathalie servent une clientèle jeune. Des 20 ans et plus soucieux de ce qu'ils boivent et peuvent boire sans théine ni caféine.

On se méprend sur les tisanes. Toutes ne facilitent pas le comptage de moutons. Certaines s'avèrent énergisantes. Associer la tisane à la détente, voilà encore un raccourci que nous faisons! Tout comme ces arômes artificiels très puissants auxquels l'industrie alimentaire nous a habitués. Essayez donc d'infuser des canneberges. Le résultat est pas mal «plate»! «Avec les tisanes, j'essaie d'emmener les gens ailleurs. Il est possible de conserver leurs propriétés médicinales tout en les utilisant de différentes façons», explique Nathalie, fille d'Abitibi née dans le bois et Hochelaguienne depuis au moins 25 ans.

Son travail consiste à créer des mariages de plantes où chacune, malgré la collectivité, parvient à s'affirmer individuellement, à trouver sa place aromatique. Une démarche similaire lorsqu'on cuisine avec les épices. «Chaque tisane pourrait être servie chaude, froide, glacée ou en dessert. Parmi nos 70 à 80 tisanes proposées, nous avons retenu les plus populaires, notamment celles avec des saveurs fruitées», précise Karina, qui s'occupe de tout ce qui est communication et développement des affaires.

La tisane sous toutes ses formes

En boutique, les deux sympathiques propriétaires me convient à un exercice vraiment intéressant. Goûter à la même tisane créée par Nathalie sous différentes formes: en bouchée de barre tendre sans cuisson, en shooter non alcoolisé servi bien frais, en morceau glacé à suçoter et en version très froide avec de la glace pilée. Ce mélange de plantes séchées, selon la manière dont je l'ai consommé, s'est révélé très différemment.

Moralité. On cuisine encore peu, voire pas du tout avec les tisanes. Barmans, boulangers, cuisiniers, pâtisseries... Qu'attendez-vous pour vous amuser avec elles? Dans un cocktail, une pâte à pain, en mélange à froter sur une viande ou un poisson, un gâteau... et j'en passe! Comme le thé, la tisane mérite d'être explorée, défrichée en cuisine. Découverte de la tasse.



Le mélange Boréale de Forêts et Papilles: thé du Labrador d'été, fleurs de thé du Labrador de printemps et fleur d'épilobe de la forêt boréale québécoise.



EDITIONS DE L'HOMME

La recette du chef

Le kombucha

PAR DAVID CÔTÉ

Le chef a mis au point des jus à base de fruits et légumes rejetés par l'industrie pour lutter contre

le gaspillage alimentaire: *jusloop.ca*. Il est le coauteur, avec Sébastien Bureau, de *Révolution fermentation* (éditions de l'Homme).

Temps de fermentation: de 9 à 16 jours
Pour 2 litres

Simple et peu coûteux

N'importe qui peut faire un excellent kombucha; c'est simple, peu coûteux et motivant. Le résultat est rapide et le goût, quoique surprenant aux premières gorgées, est si agréable qu'on y développe une dépendance. Culture originaire de Chine impériale, ce fameux thé fermenté pétillant remplace petit à petit les boissons gazeuses traditionnelles dans les cafés et restos branchés. Galette de cellulose gélatineuse partagée comme «champignon de l'amitié» depuis des générations, la mère de kombucha est un levain complexe, nid de levures et de bactéries qui cohabitent à merveille. Il vous faudra dénicher une mère baignant dans un peu de kombucha pour démarrer votre brasserie maison.

Équipement

Bouilloire, bols, tamis fin, contenant de fermentation en verre ou en plastique de grade alimentaire (n° 2) de 4 litres à embouchure large, tissu respirant, élastique ou ficelle, contenant hermétique de 500ml, filtre en coton ou linge à vaisselle propre (facultatif), bouteilles hermétiques.

Ingrédients

12g (4 sachets standards) de thé vert, noir ou blanc (les grands crus comme les thés industriels peuvent faire l'affaire; par contre, la camomille ou les herbes plus huileuses pourraient affaiblir la culture)
120g (½ tasse) de sucre roux, blanc ou de canne, ou de cassonade
Une culture de kombucha: mère de kombucha + 250ml de kombucha
1,75 litre d'eau
Aromates au goût: herbes aromatiques, plantes médicinales, fruits, infusion concentrée, hydrolats, etc.
Gingembre frais (facultatif)

Préparation

Infuser le thé pendant 5 minutes dans 500ml d'eau presque bouillante. Filtrer dans un tamis posé sur un bol et laisser tiédir.

Ajouter le sucre et mélanger pour bien le dissoudre. Ça devrait goûter le concentré trop sucré et trop intense pour boire ainsi, à moins que vous soyez un Berbère.

Verser dans le contenant de fermentation, ajouter 1,25 litre d'eau froide et bien mélanger. Laisser tiédir.

Ajouter la culture de kombucha (mère + liquide) au thé sucré tiède. Le contenant de 4 litres devrait être à moitié rempli.

Couvrir d'un tissu qui laisse passer l'air (mais pas les insectes) et le fixer autour de l'embouchure à l'aide d'un élastique ou d'une ficelle.

Placer à l'abri de la lumière à une température de 23 à 28°C (73 à 82°F). Laisser fermenter de 8 à 14 jours. Le kombucha deviendra de moins en moins sucré et de plus en plus acide.

À partir du jour 8, goûter tous les 2 jours.

Quand l'équilibre entre l'acidité et le sucre satisfait votre palais, réserver 500ml de liquide ainsi que la mère dans un contenant hermétique au réfrigérateur pour la prochaine brassée (de 4 litres peut-être). La mère demeure vivante tant qu'il y a moins de 6 mois entre chaque utilisation.

Facultatif: pour minimiser la quantité de dépôt dans le produit fini, tapisser un tamis d'un filtre en coton ou d'un linge propre et filtrer le kombucha.

Aromatiser le kombucha selon l'inspiration du moment en infusion concentrée ou en ajoutant simplement les aromates, selon ce qu'à la nature de bon à offrir en saison. Laisser fermenter de quelques heures à quelques jours, au goût.

Filtrer et verser dans les bouteilles. Bien refermer.

Entreposer à l'abri de la lumière dans un espace chaud de la maison (de 25 à 35°C/77 à 95°F) pour démarrer une seconde fermentation durant laquelle le kombucha deviendra pétillant. Un peu de jus ou quelques tranches de gingembre peuvent accélérer cette seconde fermentation.

Vérifier le niveau d'effervescence en ouvrant les bouteilles chaque jour. Lorsque c'est à son goût, entreposer les bouteilles au réfrigérateur pour arrêter la fermentation secondaire et stabiliser les bulles.

Ça y est, vous êtes dorénavant brasseur de kombucha. Vous pouvez maintenant démarrer votre propre entreprise et multiplier vos mères jusqu'à la surabondance.

LE COIN VERT



ARRONDISSEMENT SAINT-LAURENT

Afin de minimiser les rejets d'eaux pluviales à l'intercepteur municipal, plusieurs bassins d'eaux pluviales à retenues permanentes, comme celui de la Brunante, ont été créés à Saint-Laurent.

Les phytotechnologies pour des villes vraiment vertes

Comment utiliser des plantes pour régler des problèmes environnementaux

LISE GOBEILLE



Quel est le rôle des phytotechnologies pour des villes vraiment vertes? Quels sont les freins et les solutions à leur développement? Quel est l'état de la situation? Voilà quelques-unes des questions que posait la Société québécoise de phytotechnologie (SQP) lors de son dernier colloque. Pour y répondre, des conférenciers de la France, de l'Ontario et du Québec ont partagé leurs connaissances et leurs réalisations.

Les phytotechnologies? Il s'agit de l'usage des plantes pour régler des problèmes environnementaux, c'est-à-dire les îlots de chaleur, la gestion des eaux pluviales, la décontamination des sols, de l'air, de l'eau, etc.

Saint-Laurent innove

Le maire de l'arrondissement Saint-Laurent, Alan DeSousa, a étonné les participants en présentant une grande diversité de phytotechnologies mises en œuvre dans son arrondissement. D'abord, pour réduire les îlots de chaleur, on a mis en place une réglementation visant le remplacement de revêtement des toits plats ou à faible pente. Ils sont désormais végétalisés ou recouverts d'un matériau pâle. Notamment, trois bâtiments municipaux ont maintenant des toitures végétalisées: les ateliers municipaux, le chalet du parc Painter et la bibliothèque du Boisée.

Ensuite, le ruisseau Bertrand a été aménagé afin de minimiser les rejets d'eaux pluviales à l'intercepteur municipal. Puis, lors de travaux de réfection de ses routes, l'arrondissement en profite pour intégrer des infrastructures de biorétention. Y sont dirigées les eaux pluviales pour être absorbées et décontaminées par le sol et les plantes, au lieu de s'écouler dans le réseau d'égouts.

Pour les mêmes raisons, plusieurs bassins d'eaux pluviales à retenues permanentes ont été créés et, afin de préserver la qualité de ces eaux, des techniques de phytotechnologie ont été utilisées: berme filtrante, noue et végétalisation de berge.

Les toits verts

Antoine Trotter, biologiste à



PLANTE & CITÉ

Plante & Cité a fait la recherche pour la réalisation du toit végétalisé de l'école Aimé Césaire à Nantes. Les végétaux utilisés comptent parmi la flore des landes et des dunes de la région.

La ligne verte, une entreprise d'aménagement paysager (toits, cours et murs), a fait état de la situation actuelle des toits verts au Québec. Sans être complètement hors course, le Québec fait face à des freins qui ralentissent leur développement: le poids des systèmes, les coûts, les réglementations, le politique et les politiques. C'est pourquoi a été formé le Groupe de travail sur les toitures végétalisées du Conseil du bâtiment durable du Canada - Québec en 2014.

Par exemple, il a recommandé que toute nouvelle construction puisse accueillir une toiture extensive et que la Ville de Montréal explore des initiatives financières pour encourager leur développement. Cette dernière recommandation est d'ailleurs pratiquée avec beaucoup de succès à Toronto (Ontario), Washington (D.C.), Chicago (Illinois) et Seattle (Washington). Pour finir, le Québec n'a jamais dépassé la phase 4 des 6 phases de l'élaboration de politiques et de programmes de toits végétalisés: la recherche technique...

Gestion des eaux pluviales

Olivier Damas, chargé de mission chez Plante & Cité, en France, a présenté l'association où il œuvre, entre autres le projet VegDud. Plante & Cité est une association de 500 adhérents, dont des collectivités, des entreprises et des structures de recherche. Ils expérimentent et mutualisent l'information sur l'usage des végétaux en ville pour favoriser l'avancement des connaissances. Parmi leurs thèmes de recherche: végétal, paysage et urbanisme, sols et conduite des végétaux, écologie et biodiversité...

Le projet VegDud, pour le rôle du végétal dans le développement urbain et durable,

évalue les stratégies de végétalisation de la ville notamment en fonction de la densification et des changements climatiques. On a constaté que l'hydrologie urbaine et la forme urbaine ont un impact sur l'efficacité de la végétalisation et que la gestion et les conditions de croissance sont des paramètres clés. Un excellent site Internet: plante-et-cite.fr.

Le financement pour la création d'infrastructures vertes pour la gestion des eaux pluviales est souvent difficile à trouver. Dans sa conférence, Sara Jane O'Neill, associée senior de recherche, a présenté le résultat d'un rapport qui propose des exemples et des pistes de solution. Par exemple, des programmes de crédits et de réduction de frais aux propriétaires installant des systèmes de gestion des eaux pluviales qui ont fait leurs preuves ailleurs: Portland (Oregon), Kitchener (Ontario) et Victoria (Colombie-Britannique).

À Philadelphie, le Programme de réaménagement d'acres végétalisés (GARP) a même permis de créer une industrie d'infrastructures vertes. Pourquoi pas chez nous?

Le sujet vous intéresse? Le rapport est disponible à l'adresse institute.smartprosperity.ca/stormwater.

Infrastructures naturelles et sélection des végétaux

Les infrastructures naturelles telles que les corridors écologiques et les trames vertes et bleues sont le pendant des infrastructures grises: routes, canaux, égouts... Louise Hénauld-Ethier, chef des projets scientifiques à la Fondation Suzuki, a expliqué l'importance d'allier les infrastructures naturelles aux phytotechnologies afin de créer des écosystèmes urbains

fonctionnels et résilients.

Alliés... naturels, les deux partagent des objectifs communs, comme la réduction des îlots de chaleur et la gestion des eaux pluviales. L'arbre de rue, dans sa plus simple expression, est autant une infrastructure naturelle qu'une phytotechnologie permettant de rendre nos cités plus vivables, a-t-elle expliqué. Elle a également souligné que le développement de ces infrastructures est une question de politique.

Quant à Alain Paquette, professeur à l'Université de Montréal, il a démontré la nécessité de développer une nouvelle stratégie de plantation pour créer un couvert forestier urbain résilient dans le but de faire face aux changements climatiques et aux infestations. Actuellement, 60% des arbres dans nos villes sont des érables de Norvège et des frênes de Pennsylvanie.

L'élaboration d'un plan maître est essentielle pour amener de la diversité, car, selon les données récentes, tout indique que le réflexe est de poursuivre dans la continuité, selon lui. Présentement, le quartier Ahuntsic à Montréal sert de laboratoire à ciel ouvert pour faire les tests.

Ensuite, Isabelle Dupras, architecte paysagiste et chargée de projet chez Aiglon Indigo, une pépinière spécialisée dans la production de végétaux indigènes, a décliné les défis du milieu urbain pour la sélection et l'entretien des végétaux pour les ouvrages de phytotechnologie. En premier lieu, elle a fait remarquer que les attentes des citoyens envers ces ouvrages sont souvent les mêmes que pour les aménagements ornementaux. D'où l'importance d'une stratégie de communication à leur égard. Car la sélection des végétaux pour ces ouvrages est réalisée dans le but d'optimiser les processus phytotechnologiques.

Les facteurs à considérer pour l'entretien sont la fréquence, la croissance des végétaux et l'optimisation du couvert et des processus. Quant à la conception, elle doit être compatible avec les ressources disponibles. Même si cela semble aller de soi, ce n'est pas toujours le cas.

L'auteure est membre du conseil d'administration de la Société québécoise de phytotechnologie (SQP).

lgobeille@ledevoir.com

Dans la bibliothèque

UNE ÎLE D'ARBRES

Bronwyn Chester
Éditions Marchand de feuilles
Montréal, 2017, 288 pages



En traçant un parcours menant à une cinquantaine d'arbres, Bronwyn Chester, qui fut l'auteure d'une chronique hebdomadaire sur les arbres dans *The Gazette*, dévoile l'île sous un regard original. Elle va au-delà de la description de chaque arbre en le plaçant dans un contexte, en racontant son histoire. La plupart des récits sont accompagnés d'une illustration de Jean-Luc Trudel ou de Charles L'Heureux saisissant l'arbre dans son élément. Elle explique que l'île de Montréal se révèle un écosystème unique. Isolée d'une rive à l'autre par le fleuve Saint-Laurent d'un côté et la rivière des Prairies de l'autre, elle possède un microclimat plus chaud que les territoires avoisinants. C'est ce qui a permis à des espèces comme le gigantesque peuplier deltoïde d'y prospérer et à d'autres, comme le noyer noir, le tulipier de Virginie ou le métaséquoia, de s'y installer. M^{me} Chester a animé de nombreuses visites guidées d'observation d'arbres dans les parcs et les quartiers de Montréal. *Une île d'arbres* est son testament, son legs, la preuve de son amour pour la flore du Québec. Un beau livre instructif et agréable à lire.

Au jardin cette semaine

L'arrachage des indésirables se poursuit, mais afin de diminuer le temps passé à cette tâche et à l'arrosage, il n'y a rien comme de mettre un paillis. Au potager, on choisit un paillis qui se dégrade dans l'année, mais dans les platebandes, ce sera une question de choix: BRF, écaïles de sarrasin, cèdre, etc. Une fois les indésirables arrachés, si elles ne sont pas en graines, cachez-les sous les arbustes ou les vivaces: ainsi, elles se dégradent et nourrissent les microorganismes dans le sol. N'oubliez pas d'enlever **les fleurs fanées** des annuelles et des vivaces et de récolter celles à consommer. De nombreuses herbes sont prêtes à être récoltées, il ne faudrait pas les oublier: thym, origan, coriandre, lavande, estragon... Et pendant que vous êtes au jardin, prenez le temps de faire une **inspection** pour les insectes et les maladies, car il est toujours préférable d'agir rapidement.

BONNE SAINT-JEAN!



25 ANS

MARIE VERMETTE inc.

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225

www.marievermette.com